Mira Vučetić



JA SAM MALA KUHARICA

25267

MIRA VUČETIĆ

JA SAM MALA KUHARICA

Kuhanje u igri

ILUSTRIRALI

GRETA TURKOVIĆ VJEKOSLAV BREŠIĆ

MATICA HRVATSKA
1964

Izdavač
Nakladni zavod Matice hrvatske

Za izdavača
Josip Tomić

Tisak
Grafički zavod Hrvatske



Tu su jela kakvih nigdje nema,
i bez vatre tu se kuha, sprema.




S 5

Ja sam mala kuharica,
marljiva sam djevojčica,
kuham, perem, spremam, šivam,
i u poslu tom uživam,
jer ja imam lutke male
koje plaču – nema šale!
kad su žedne ili gladne –
Suze rone lutke jadne
i dozivlju svoju »mamu«,
da im dade keks, salamu,
svježu, hladnu limunadu
ili slatku oranžadu,
pa bonbona marcipana......

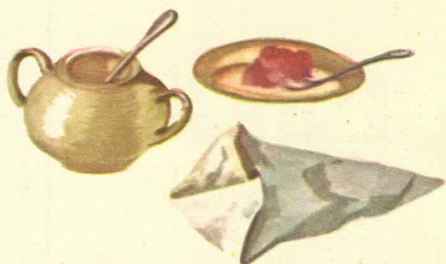




A ja sve to spremam sama
jer imadem knjigu ovu –
»Kuharstvom« je ljudi zovu.
Al' to nije knjiga ista
što je moja mama ima
već knjiga od »čuda trista«
pa je mila nama svima.



Prije nego počnem radit
znam da moram »sve priredit«;
iz ormara sve izvadit
i vrijeme si tim uštedit.
Odvagnuti namirnice
za slatkiše, poslastice,
da trošila ne bi više
no što u toj knjizi piše.







Pred kuhanje – sve bez muke –
najprije ću oprat ruke,
zatim stavit pregačicu
i povezat maramicu.
Pa kad pribor sav priredim,
namirnice kad uredim,
i proučim s mnogo brige
sve stranice ove knjige,
tad ću radit kao mama
koja kuha svima nama.



Kad završim sa kuhanjem sama,
još će ostat briga s posudama.
Posuđe ću čistom vodom prati,
i do suhog redom obrisati.
A potom ću oprat ruke svoje
i kliknuti sretna — gotovo je!



Radovat će poslu mom se mama,
dopustit će da ja kuham sama,
a rekne li da ću se opeći
ili ubost — ja ću njojzi reći:
»Draga majko, ti ne brini brigu,
već pročitaj redom ovu knjigu.
Tu su jela kakvih nigdje nema,
i bez vatre tu se kuha, sprema.«



Još ću reći: »Mila moja mama,
pusti mene da ja kuham sama,
jer ja nisam više tako mala
a da ne bi na se pazit znala:
da kad režem, prstić ne porežem.
No i takva da se desi zgoda,
na ranicu ja ću stavit joda;
zbog nepažnje ili zbog neznanja
ti se, draga, ne boj — otrovanja«.



Eto vidiš, draga mama,
da ja sve to znam i sama,
i da nisam tako mala
da kuhati ne bih znala.
I stoga te lijepo molim,
daj da kupim sve što volim:
šećer, med i čokoladu,
orah, smokve, marmeladu,
cimet, badem, lješnjak, cvebe,
da nahranim svoje bebe,
pa će one site biti
i sa mnom se veseliti.











Kad ja skupim, više—manje,
sve što treba za kuhanje,
neću morat po knjižici tražit,
da bih mogla svoju glad utažit,
nit' ću sudit koji je recept bolji
niti birat šta mi je u volji,
nit' ću reći: »Ovo za me nije!«
Sve je dobro što se jesti smije.



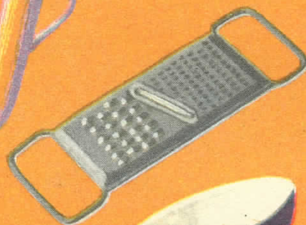


Zato ja ću knjigu ovu slušat,
kuhat redom kako u njoj piše,
i sva jela pomalo ću kušat,
pa ih neću zaboravit više.
Kad okrenem, eto, ovu stranu,
odmah ću priredit onu hranu
koja se u knjizi prvom broji.

Tačan recept tu uz sliku stoji.

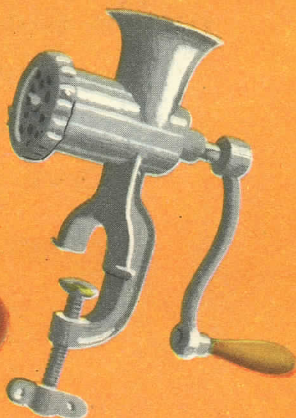
Pribor takav – to već zna se –
kuharici svakoj treba
Nabavit ga svaka za se
može lako, čim ustreba.



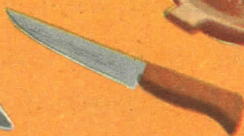


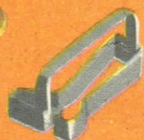










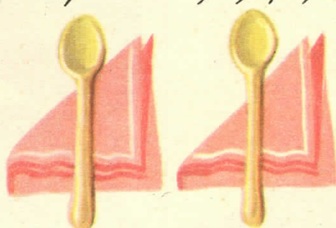

Po receptu poredati
valja uvijek pribor pravi.
Nakon posla pregledati
da se čist na mjesto stavi.

Meranska krema

Meranska krema ovom jelu je ime.
Hajde da počnem »kuhanje« upravo njime.



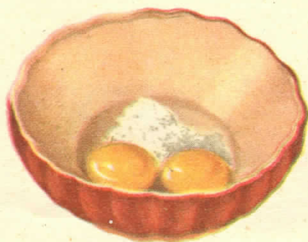
Vjerujem da će ta krema
prijati svima
jer u njoj jaja, vrhnja
i šećera ima



Sve prirediti: 2 žumanca
2 žlice šećera
1 dl slatkog vrhnja
1 žlica šećera

Sitni radovi: 1. miješati žumanca i šećer u zdjelici
2. tući slatko vrhnje u kotliću
3. ošećeriti vrhnje
4. dodati polovicu tučenog vrhnja u žumanca
5. staviti kremu u čašice
6. odozgo staviti kapice od tučenog vrhnja.



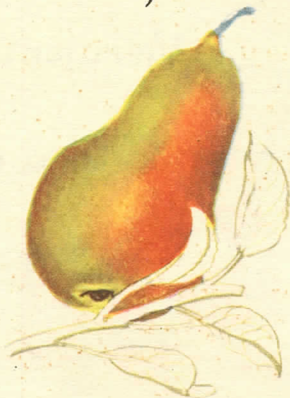


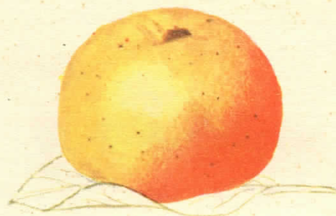






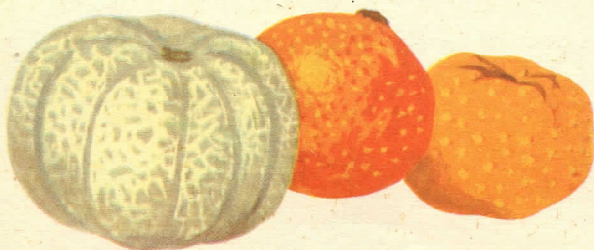
Sve je ovo voće fino
za salatu voćnu, zdravu;
začin mu je bijelo vino
uz izmjeru tačnu, pravu.





Mjesto vina sok od voća
za djecu je bolji začin,
ali šećer treba dodat
još na svaki način.







Voćna salata

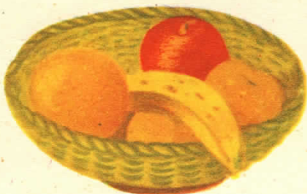
U voćnoj salati vitamina
mnogo ima,
i zato se ona rado preporuča
svima.
Priredit ćeš je lako od različita
voća
al' izbor voća određuje —
skupoća!



Sve prirediti: 15 dkg grožđica, 1 jabuka, 1 banana, 5 dkg šećera u prahu, sok od naranče, 2 mandarine



Sitni radovi:
1. grožđice očistiti, oprati
2. jabuku oguliti, izrezati na ploške
3. banane oguliti, izrezati na ploške
4. mandarine oguliti, razdijeliti
5. voće izmiješati, pošećeriti
6. dodati sok od naranče, izmiješati
7. staviti u zdjelice.



Mnogo vrsti jabukâ
danas svud imade,
al' su skoro najbolje
citronke, kanade.
Citronke su kisele,
a kanade slatke;
kanade su hrapave,
a citronke glatke.



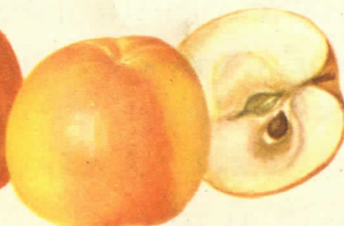
Citronka

Kanada

Ugodan miris i dobar okus —
aroma se zove. —
Sve to imaju stolne jabuke ove.



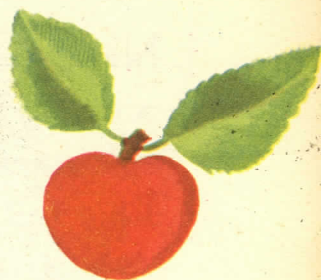
Zato treba dobro znati
kakve ćemo odabrati.
Za kuhanje čak i služe
koje nisu posve zdrave,
a kada su kiselkaste,
tek tada su one prave.



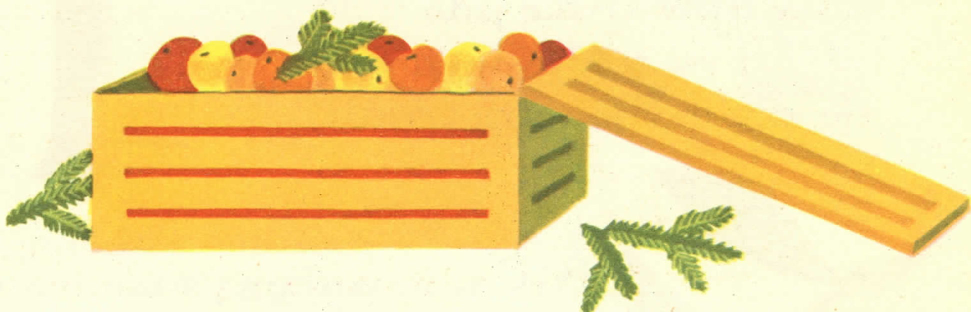
Pogačnica

Mašanka

Krema od jabuka



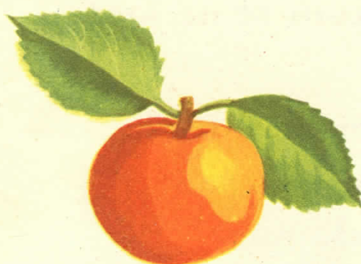
Kad zimi drugog voća nema,
tad je dobra i jabučna krema.
U njoj šećer — i oraha dosta,
da počastiš sebe ili — gosta.



Sve prirediti: 2 jabuke
4 dkg očišćenih oraha
4 dkg šećera
malo cimeta
1 dl slatkog vrhnja
1 žličica šećera

Sitni radovi:

1. jabuke oprati, izribati
2. orahe očistiti, samljeti
3. šećer dodati u jabuke, izmiješati
4. cimet posipati, izmiješati
5. slagati u zdjelice jabuke i orahe
6. vrhnje tući u kotliću
7. šećer dodati u vrhnje
8. tučeno vrhnje staviti na kremu.



Ne znam ima l' koje dijete malo
a da ne bi za narančuu znalo,
sok narančin čak i dijete pije
koje još ni prohodalo nije.
A kad jednom ponaraste,
onda cijele kriške jede
i već zna za vitamine
što za zdravlje zlata vrijede.





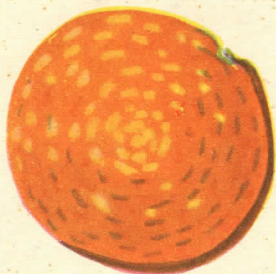
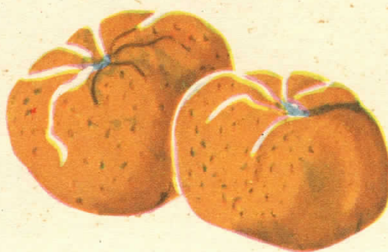
B i C u narančama vitamina ima
koji štite zdravlje ko najbolja klima.
K i P sastojci njeni opet liječe
i ljudima krvarenja priječe.
Kakva je to vrijednost prava
sada i vi, djeco, znate,
naranča je hrana zdrava.
Vitamini nikom se ne krate.

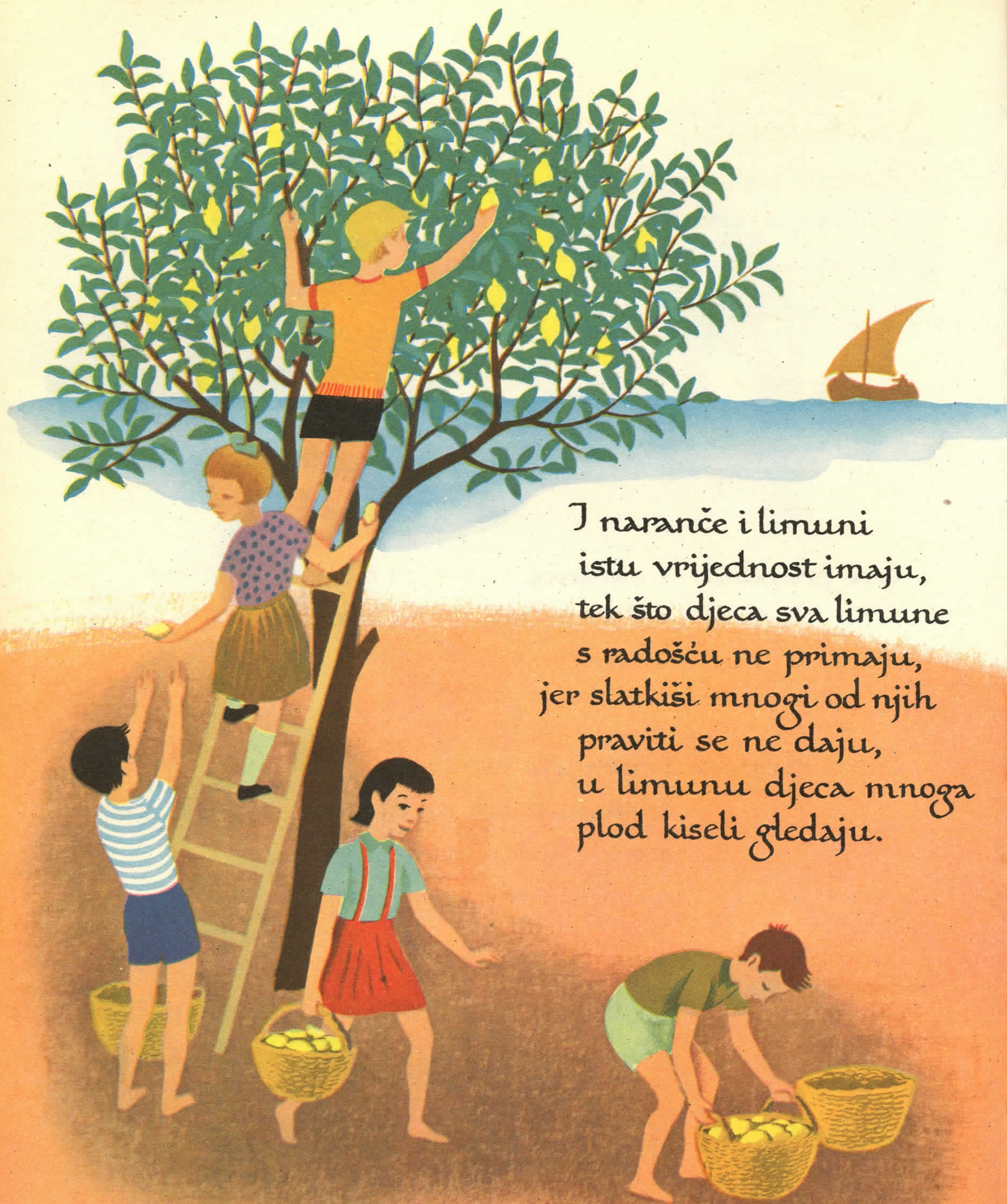
Najbolje su naranče one s tankom korom
sočne »Jaffe« bez koštica, što se beru zorom,
zatim slatke, mirisne, male mandarine,
žute i crvenkaste, porijeklom iz Kine.

Kad su teške omarine,
kad te jedva drže noge,
oranžada od davnine
utažuje žeđi mnoge.

Sve prirediti: 1 naranča — 2 dl vode
1 žlica šećera — slamčica

Sitni radovi:
1. naranču razrezati
2. istisnuti sok na tijesak /cjedilo/
3. sok i šećer staviti u čašu
4. doliti vode, izmiješati.



I naranče i limuni
istu vrijednost imaju,
tek što djeca sva limune
s radošću ne primaju,
jer slatkiši mnogi od njih
praviti se ne daju,
u limunu djeca mnoga
plod kiseli gledaju.

Limunada

Limunada – oranžada
vitamina mnogo ima,



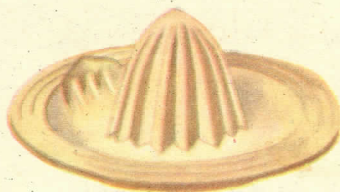



pa ih zato piti valja
bilo ljeto ili zima.

Sve prirediti :	1 limun	2 dl vode
	2 žličice šećera	slamčica

Sitni radovi :

1. razrezati limun
2. istisnuti sok na tijesku
3. staviti sok u čašu
4. dodati šećer
5. dodati vodu
6. izmiješati.




Šumskih i vrtnih jagoda ima,
sitnih i krupnih, a dragih svima.
Krupne na lijehama rastu,
gdje vrtlar se za njih brine,
a sitne u šumici gustoj
ljudska ruka otkine.



Iz vrta, iz šume, iz trave
na trgu prve se jave,
i svijet se divi koliko ih ima,
ne znajuć muke koliko je bilo s njima.
Uzgojiti krupne, a sitne satima brati.....
koliko muke i truda. O, tko bi
to mogao znati.

Krema od jagoda

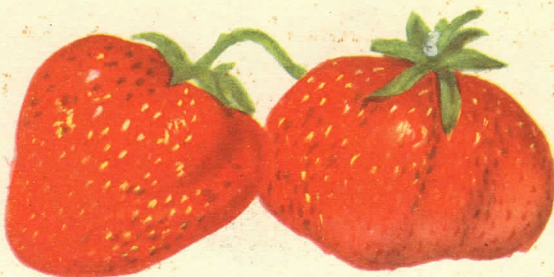


Jagode su fino voće
pa ih svatko jesti hoće,
bilo same – il' u kremi,
u kolaču il' u bowli;
kako bilo – svak ih voli.

Sve prirediti:
1 čaša šumskih jagoda
5 dkg šećera
1 dl slatkog vrhnja
1 žlica šećera

Sitni radovi:
1. jagode očistiti, staviti u zdjelicu
2. jagode miješati sa šećerom
3. vrhnje tući u kotliću
4. šećer dodati u vrhnje
5. kremu staviti u čaše
6. tučeno vrhnje staviti na kremu
7. nekoliko jagoda staviti na kremu





Pod ovakvom divnom krošnjom
svak u hladu rado sjedi,
i bezbrižan ne pomišlja
kol'ko plod i drvo vrijedi.
Dok je plod još posve zelen
i ljepljive, masne kože,
od njega se kompot, slatko,
s malo truda skuhat može.

Zreli orah ljusku ima,
tvrdu ljusku — naopako! —
al' u njoj je slatka jezgra,
koju možeš samljet lako.
Od te jezgre pravit možeš
poslastice odabrane
iako se mnogi rado
i sirovom jezgrom hrane.



Kuglice od oraha

Mnogi vole kuglice ove,
što svijet ih kadšto konfektima zove,



a drugima opet i za to služe,
da njima svoje goste posluže.

Sve prirediti: 10 dkg oraha
2 žlice marmelade
kristalni šećer
korica od limuna
korica od naranče
zdjelice od papira

Sitni radovi:
1. orahe očistiti
2. koricu istrljati na trenici
3. marmeladu dobro miješati
4. dodati koricu
5. dodati orahe
6. praviti kuglice
7. uvaljati u kristalni šećer
8. posušiti na daski
9. staviti u zdjelice.



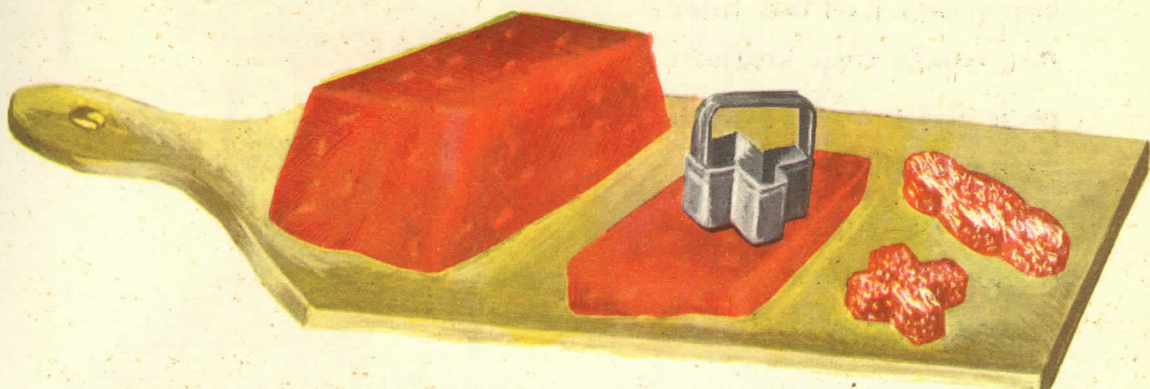
Svud po našim voćnjacima
dosta stablâ dunjâ ima;
plodovi im dozrijevaju
prije no što stigne zima.
Plodovi su zlatno-žuti,
kruškastoga su oblika,
a kakvih ih jošte ima,
nek' vam kaže ova slika.
Dunje su za oči lijepe,
al' su tvrde jako,
stoga nit' se jesti mogu
nit' rezati lako.

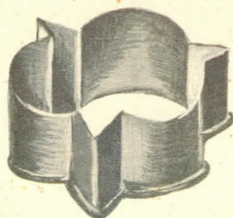


Al' kuhane kad se dobro
šećerom zaslade,
tad su bolje i tečnije
čak od marmelade.
A pustiš li marmeladu
vrlo dugo kuhati,
postati će tako gusta
da je možeš rezati.
Prema tome, lako ti je
zaključiti sada:
voćni sir i nije drugo
nego tvrda — marmelada.



Slatkiši od voća

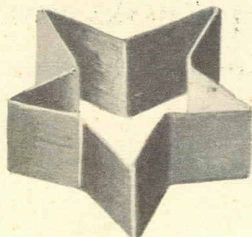


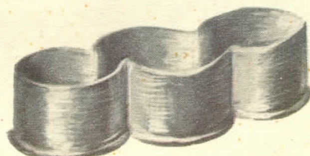


Naša djeca manje–više
uvijek vole te slatkiše,
ne misleći da l' je bolje:
svladati se, il' ih jesti
sve do — mile volje......

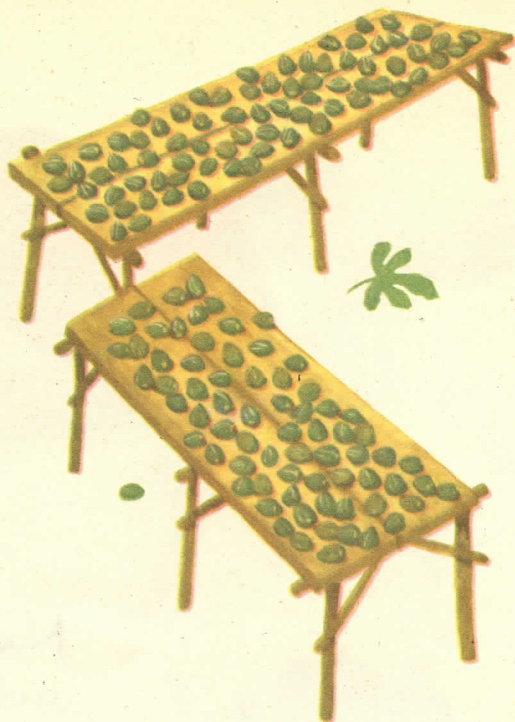
Sve prirediti: voćni sir, kristalni šećer, papirnate zdjelice, izrezači

Sitni radovi:
1. voćni sir izrezati na tanke ploške
2. izrezivati oblike izrezačima
3. svaki komadić uvaljati u šećer
4. sušiti
5. staviti u papirnate zdjelice.





Smokva, to je južno voće,
kojeg ima kad tko hoće.
Ali svježa traje kratko
pa je sušit može svatko.
Suha smokva ima
površinu bijelu,
a jesti je možeš
kroz godinu cijelu.





Pedeset posto šećera
u smokvama ima.
Šećer je i prašak njen
—to je znano svima.

Smokva raste na drvetu
prstastoga lista.
Stablo joj je niska rasta
al' mu krošnja blista.

Kuglice od smokava

Smljevena je poslastica fina.
A dodaš li tome sve što ovdje piše,
hvalit će te gosti......
Zar ti treba više?

Sve prirediti:



20 dkg smokava
10 dkg šećera
5 dkg oraha
korica od naranče
sok od naranče
kristalni šećer

Sitni radovi:

1. smokve samljeti na stroju
2. orahe isjeckati
3. smokve, orahe i šećer izmiješati
4. koricu isjeckati, dodati
5. sok iscijediti iz naranče, dodati
6. praviti kuglice
7. uvaljati u šećer
8. sušiti na daski
9. staviti u papirnate zdjelice.





Poznato je svima
da sušenih datulja
sad i kod nas ima.
Al' tamo na obali
od Mediterana
i svježa je datulja
često glavna hrana.





Svježe, sočne datulje
ne dolaze k nama,
već su samo sušene
znane, djeco, vama.
Datulje su palmin plod
i s kokosom bliski rod.
Datulja i kokos
stabla su visoka
a njihov je slatki plod
daleko od oka.

Punjene datulje

Svatko već zna da datulja
košticu u sebi krije.
Al' u punjenoj datulji
prava koštica nije.
Stoga će svatko kliknuti
vedra i radosna lica:
»Umjesto prave koštice
u njoj je poslastica!«



Sve prirediti: 10 datulja
5 dkg badema
1 žlica šećera u prahu
malo bjelanca

Sitni radovi:
1. datuljama izvaditi koštice
2. bademe staviti u toplu vodu
3. bademe očistiti, osušiti
4. bademe samljeti
5. bademe i šećer izmiješati
6. dodati malo bjelanca
7. dobro izmiješati
8. praviti od smjese oblik koštica
9. staviti u datulju
10. staviti datulje u papirnate zdjelice.





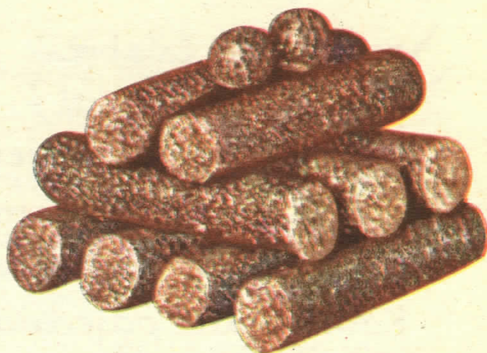




Valja nam se pitati
što je čokolada
a ne samo kuhati
pa je jesti tada.
Raste l' ona il' je sade,
ili je iz zemlje vade,
il' je možda crna cikla
ili biljka samonikla?
Pogledajte ovu sliku,
promislite malo:
što je ono, što je s drva
tu po zemlji palo?
To na drvu raste, u dalekom kraju,
i tom plodu ljudi dobro cijenu znaju
pa ga zato kupe, u košare meću,
i s »tovarom blaga« kolibama kreću,
gdje iz ovog ploda sitno sjeme vade
i kakaov prašak od tog onda rade.
A od toga praška, koji sada znate,
zgotavljaju ljudi slatke fabrikate:
čokoladne table i bonbone k tome,
pa birati možeš po ukusu svome.



Štapići od čokolade



Djeca često vole kradom
da se slade čokoladom,
al' štapiće ove ona
više vole od bonbona.
Otkriva im čak i lice,
da gutaju poslastice.

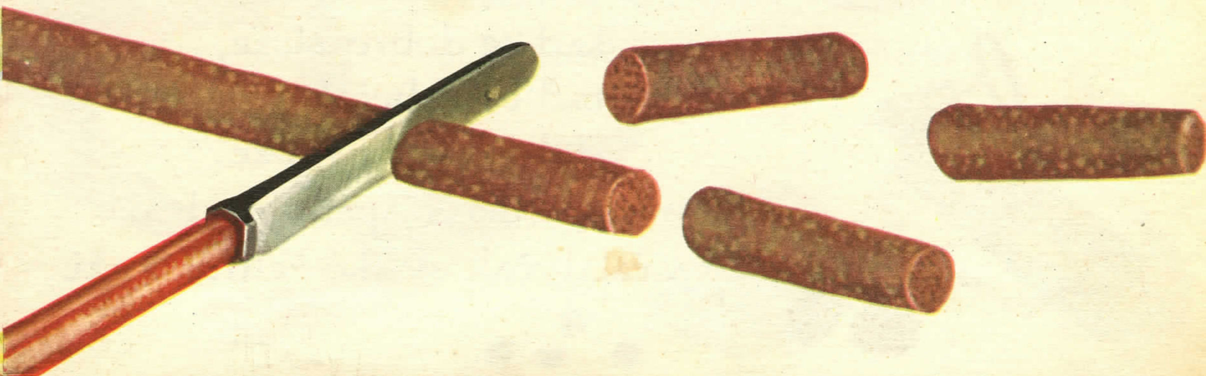
Sve prirediti:

10 dkg čokolade
6 dkg oraha
1 žlica šećera
1 žlica meda
2 žlice ruma
kristalni šećer

Sitni radovi:

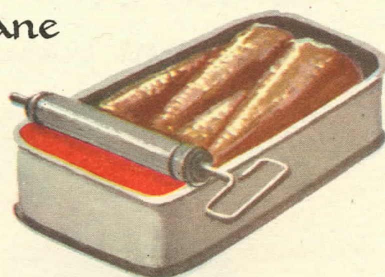
1. čokoladu izribati
2. orahe očistiti, samljeti
3. čokoladu, orahe, šećer izmiješati
4. dodati med, rum
5. dobro izmiješati
6. praviti štapiće
7. uvaljati u kristalni šećer
8. sušiti na daski.







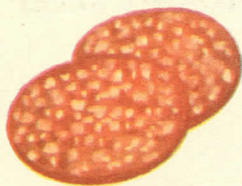
Što zovemo čalabrčak
želite li znati?
E, pa dobro, objašnjenje
odmah ću vam dati.
Dakle, čujte i pamtite
Kolko hrane odjednom u usta stane
to zovemo zalogaj.
Zalogaju s manje hrane
zalogajčić ime daj
Takvih jela možeš mnogo
pojesti uz čaj.

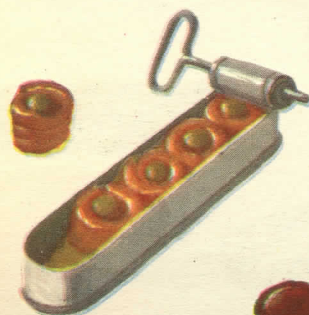




Na toj slici vidjet ćeš
od čega se pravi,
i pikantan da bi bio
u što on se stavi.
Riječ »pikantan« znači:
oštar i podražljiv
to ćeš lako shvatit
ako si snalažljiv.
Slano, slatko i kiselo
kad se dobro slože,
tad i čalabrčak
dobar ispast može.
Njegov oštar okus apetit nadraži
stoga čalabrčak svatko željno traži.



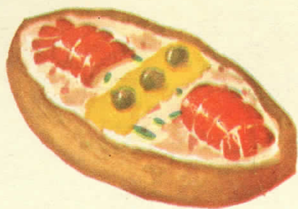








Pikantni čalabrčak



Nisu samo slatka jela
što ih čovjek traži —
to svjedoči čalabrčak,
koji têk nam draži.
Stoga, što ga više jedeš,
želiš ga sve više.
»Zašto? — pitaš. U receptu
pročitaj što piše.







Sve prirediti: 2 mala hljepčića
10 dkg šunke
1. kiseli krastavac
3. žlice kisela vrhnja

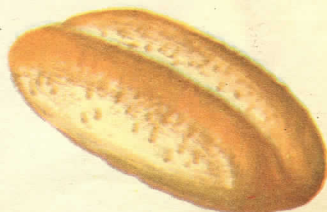
Sitni radovi

1. šunku isjeckati
2. krastavce isjeckati
3. hljepčiće razrezati, izdubiti
4. šunku, krastavce, vrhnje izmiješati
5. hljepčiće napuniti smjesom.











Marcipan je fabrikat
od šećera i badema,
a može bit i kućni rad,
nalik na nj posvema.
Od marcipana radit možeš
sve što ti se hoće,
praščiće i zeku, šunku,
cvijeće, pa i voće.
Da se može to izradit,
valja šećer skuhat znati
i bademe tim zasladit, —
sve to fino istucati.
Na taj način dobit ćemo
finu smjesu — marcipan
i od smjese modelirat
što želimo koji dan.
Priređen na drugi način
marcipan je puno bolji,
al' se ne da modelirat
po tvom hiru ili volji.

Kolač od marcipana

Kad dodija djeci dnevna hrana,
pita mama: »Ne bi l' marcipana?«
Šta se time djeci reči htjelo?
Marcipan je, djeco,
skupo jelo.





Sve prirediti: 10 dkg bademа
10 dkg šećera u prahu
bjelance
rebro čokolade

Sitni radovi:
1. bademe staviti u vruću vodu
2. čokoladu izribati
3. bademe oguliti, osušiti
4. bademe samljeti na stroju
5. bademe i šećer izmiješati u zdjelici
6. dodati bjelanca pomalo
7. mijesiti, ostaviti da stoji
8. tijesto raspoloviti
9. u jednu polovinu umijesiti čokoladu
10. staviti polovine jednu na drugu
11. rezati oblike po volji.







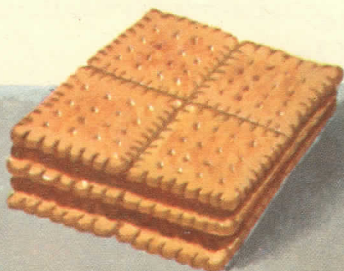


Od tih raznih keksa
birajte po volji
koji će za tortu
biti — ponajbolji.

Torta od keksa

Imamo li kekse doma
lako je za torticu.
Poškropit ih rumom valja
i slagat u formicu.

Svaki red namazat ćemo
slatkom, finom kremom
a torticu ukrasit ćemo
ponajboljim đemom.



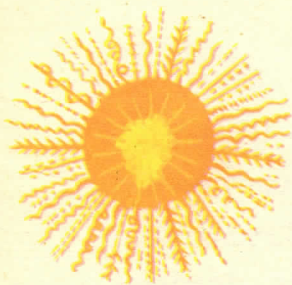


Sve prirediti: 6 dkg oraha
10 dkg maslaca
10 dkg šećera
2 dkg badema
1 jaje
keksi
1 dkg kakaoa
rum, đem

Sitni radovi:
1. orahe očistiti i samljeti
2. maslac i šećer miješati
3. dodati jaje, miješati
4. dodati kakao, miješati
5. dodati orahe, izmiješati
6. kekse nakvasiti rumom
7. složiti kekse s kremom
8. premazati tortu kremom
9. rezati bademe na tanke ploške
10. posipati tortu bademima
11. ukrasiti đemom.







Datulje i smokvice,
narančе i grožđice,
i limuni i banane
dolaze nam s južne strane;
zbog toga im skupno ime dali,
»južno voće« ih nazvali.









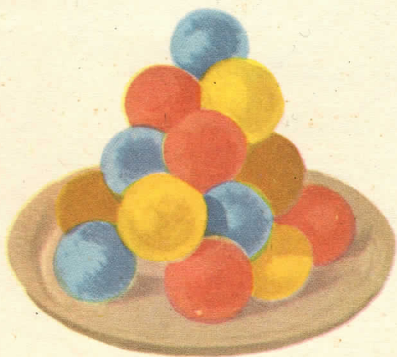
Kuglice od voća

Da imade kuglicâ plavih i crvenih
»špekulica«, »klikera«, staklenih, šarenih
to moj braco dobro zna;
u tom mu je mudrost sva.
Al' ima i kuglicâ od datulja, smokvica;
»špekula« od grožđica
i od voća »klikera«,
kakve i ja pravit znam,
da ih svome braci dam.
Te kuglice, »špekule«,
dopast će se njemu
al' će ih progutati
sudeći po svemu.



Sve prirediti: 5 dkg datulja
5 dkg smokava 5 dkg oraha
5 dkg grožđica 5 dkg šećera
sok od naranče i rum

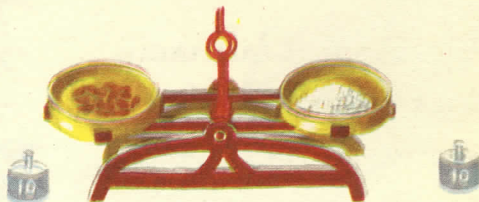
Sitni radovi:
1. datulje i smokve usitniti na stroju
2. grožđice očistiti
3. orahe očistiti i samljeti
4. koricu od naranče isjeckati
5. sok od naranče iscijediti
6. sve izmiješati
7. dodati šećer, izmiješati
8. bojadisati licitarskim bojama
9. praviti kuglice
10. sušiti.





Na našemu trgu
mnogo svježeg voća ima
od proljeća do jeseni
dok ne stigne zima.
Ovo voće kod nas raste
naviklo na klimu
al' na vrijeme valja spremat
konzerve za zim
Od tog voća mame prave
kompote i marmelade
da i zimi djeci svojoj
obroke zaslade.

Imitirane datulje



Moram uzet datuljicu,
promotrit je sa svih strana,
da »datulja« moja bude
baš ko prava, odabrana.
Prevarit se svako mora
misleć da je »južno voće,«
da je stigla preko mora,
puna sunca i slatkoće,
pa da se od srca smije
kad vidi da »prava« nije.







Sve prirediti: 2 žlice marmelade od kajsija
10 dkg šećera
10 dkg badema



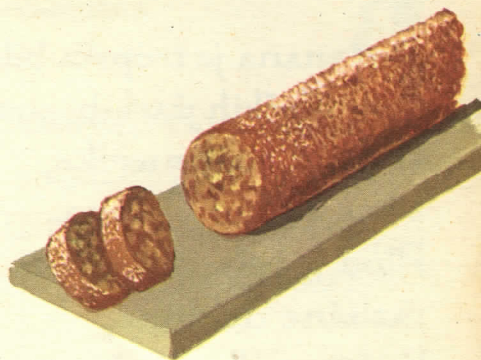
Sitni radovi:

1. bademe samljeti na stroju
2. bademe i šećer izmiješati
3. marmeladu miješati
4. dodati bademe i šećer
5. oblikovati datulje
6. premazati marmeladom
7. sušiti
8. staviti u papirnate zdjelice.

U našoj Dalmaciji
ima mnogo badema,
što rastu na drvetu,
kao što i maslina.
Tek ljuska od badema
tvrda je il' krhka,
a jezgra u obima
slatka pa i prhka.
Od te jezgre pravimo
mnoga slatka jela,
smeljemo je, gulimo,
dok je posve bijela.
Bijelu jezgru možemo
popržit na tavi.
Osoljena, oslađena –
tad je konfekt pravi.



Slatke pastile



Riječ »pastile« poznata je svima
i obično gorak prizvuk ima,
jer nas sjeća, bar u ruku neku,
na liječnika, bolest, apoteku.
Ali ovo slatke su pastile,
i bolesnom i zdravome mile.

Sve prirediti: 10 dkg badema
10 dkg žele-bombona
1 rebro čokolade
5 dkg šećera
2 žlice marmelade



Sitni radovi:

1. bademe samljeti na stroju
2. bombone sitno izrezati
3. čokoladu izribati
4. marmeladu miješati
5. šećer umiješati
6. bademe dodati
7. bombone dodati
8. sve izmiješati
9. smjesu staviti na dasku
10. oblikovati valjak
11. valjak uvaljati u čokoladu
12. izrezati valjak u pastile
13. sušiti.



Banana je tropska biljka
iz afričkih žarkih strana,
iz predjela Amerike,
s one strane Oceana.
Plod je boba duguljasta
različne debljine,
ljuštena il' neljuštena
nije od težine.
Banana se zrela
preporuča svima
jer hranjivih čestica
u njoj dosta ima.
Ona je vrednija
od svakog drugog voća
pa se zdravom i bolesnom
uvijek preporuča.



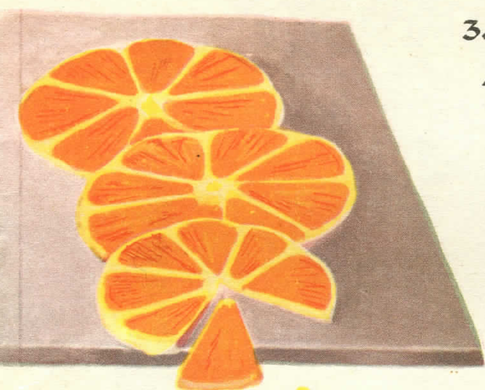
Salata od banana i naranča

I banane i naranče
veoma su fino voće,
pa priredit od njih možeš
sve što god ti srce hoće.

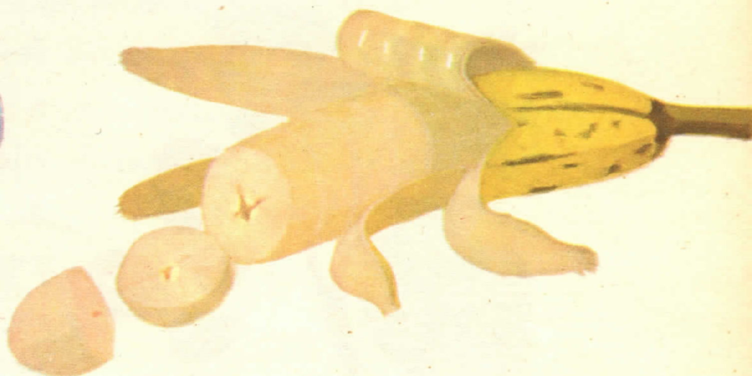
Sladoled i kremu, bombu,
i salatu i liker,
ili čak i pravu tortu,
sâm — »fini dessert«.

Sve prirediti: 1 banana
1 naranča
5 dkg šećera
kompot od trešanja

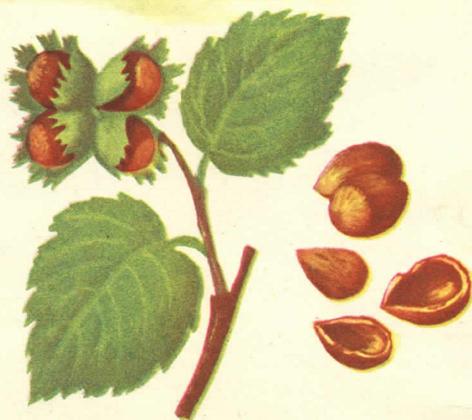
Sitni radovi:
1. narančy oguliti
2. izrezati na ploške, razdijeliti
3. bananu oguliti, izrezati
4. izmiješati bananu i naranču
5. dodati šećer, izmiješati
6. zaliti sokom od trešanja
7. dodati trešnje
8. izmiješati
9. staviti u zdjelu.







Lješnjaci i orasi
tvrdu ljusku imaju
ali u njoj dobru,
slatku jezgru
skrivaju.



Lješnjaci na grmu rastu
što se lijeska zove
a u jesen djeca beru
njezine plodove,
da bi zimi mogla mama
prirediti slatkiše
koje oni od lješnjaka
vole mnogo više.

Kolačići od lješnjaka

Lješnjaci se samelju u sitno,
sa šećerom izmiješamo hitno,
pa dodamo l' tome još bjelance,
dobit ćemo slatke, guste – žgance.

Od te smjese ćemo pravit
lijepe, male kuglice,
čokoladom ih obavit
i stavit u »zdjelice«.



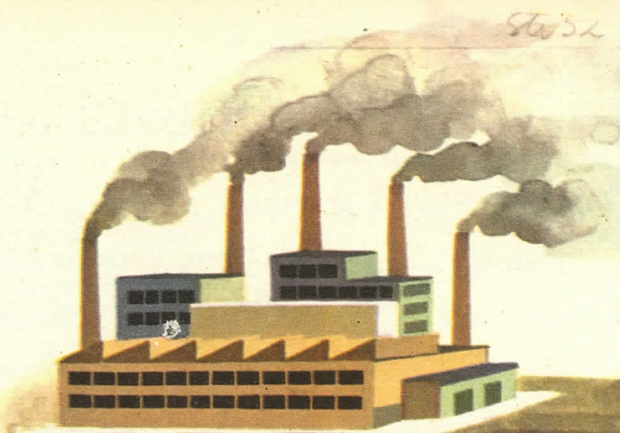


Sve prirediti: 5. dkg lješnjaka
5 dkg šećera

Sitni radovi: 1. lješnjake samljeti na stroju
2. čokoladu izribati
3. izmiješati lješnjake i šećer
4. dodati malo bjelanca
5. praviti kuglice
6. uvaljati u čokoladu
7. utisnuti oguljeni lješnjak
8. posušiti na daski.



Za francuskog ježa
treba više namirnica
al' bez jedne ne bi bio
nikad — fina poslastica.
To je šećer, namirnica
iz tvornica,
gdje se sok iz repe vadi
i iz njega šećer radi.



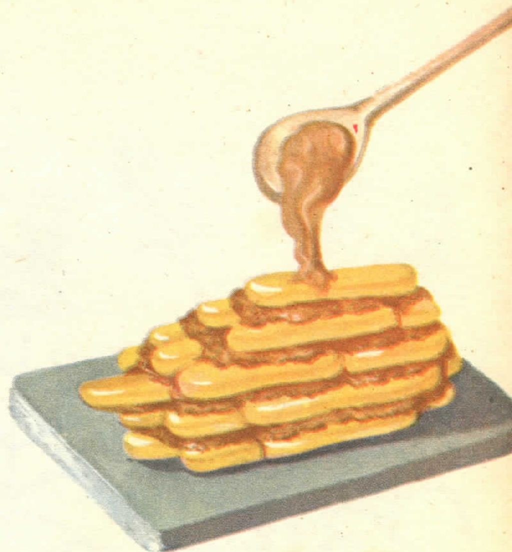




Slatki sok se čisti, kuha,
pa kad smjesa bude suha,
od te guste smjese tada
proizvod je — rafinada.
Rafinada nije drugo
nego šećer pravi;
imao on oblik kocke,
praha il' kristala,
u svakoj ga formi vole
naša djeca mala.

Francuski jež

Tko voli životinje,
volit će i ježa,
al' još više ovog slatkog
od maslaca svježa.
I on ima bodljičice
kao ježić pravi.
To su male mendulice
što ih mama u njeg stavi.



Sve prirediti: 10 dkg maslaca
10 dkg šećera
2 žumanca
1 rebro čokolade
15 piškota
3 dkg badema



Sitni radovi:
1. maslac i šećer miješati
2. dodati žumance, miješati
3. čokoladu izribati
4. čokoladu umiješati
5. od piškota i kreme praviti ježa
6. bademe staviti u vruću vodu
7. bademe oguliti
8. bademe na dugo tanko rezati
9. bademe nabosti na ježa
10. od komadića čokolade napraviti oči i usta.



Iz sladorne trske šećer se dobiva
jer se mnogo slatkog soka u njoj skriva.
Biljka ta ne raste u našemu kraju
jer tu hladni dani odveć dugo traju.
A toj biljci treba ne samo toplina
već i vlage dosta i jarkih vrućina.
Takva klima vlada u tropskome kraju
gdje sladorne trske slatki šećer daju.
Već u davno doba Arapi su znali
iz trstike šećer pravit ko u šali.
Iz Egipta on je stigo u Evropu,
a danas ga ima u pojasu tropa.
Indija i Kuba prodaju ga svima,
jer ga tamo pravo izobilje ima.
Proizvodnju i mi sad imamo takvu
da namirit možemo potrebu nam svaku.

Slatka salama

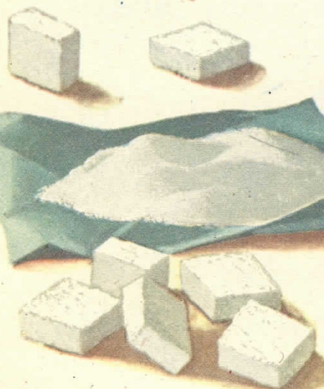
Smijala se mama kad izradih ježa......
Zašto bi salama sada bila teža?
Na pravu salamu bit će nalik ova,
i za me reklama to će biti nova.
Smijat će se mama po drugi put tada:
Na ponos si nama, kuharice mlada.

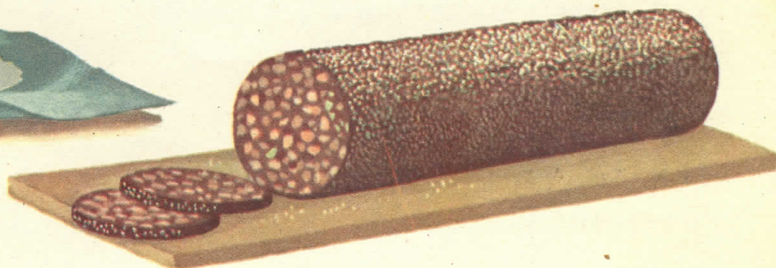
Sve prirediti:
- 10 dkg oraha
- 10 dkg čokolade
- 10 dkg šećera
- 5 dkg badema
- bjelance
- šećer u prahu za posipanje

Sitni radovi:

1. bademe staviti u vruću vodu
2. bademe oguliti, samljeti
3. orahe očistiti, samljeti
4. čokoladu izribati
5. bademe izrezati u komadiće
6. orahe, čokoladu i šećer izmiješati
7. dodati bademe, rum
8. dodati bjelance
9. izmiješati na daski
10. napraviti oblik salame
11. posipati šećerom.









Ovakav stô
ću ja postavit
i rođendan
u društvu slavit:
oko torte svjećice,
u vazama ljubice.
Od jajeta lupine
napravit ću vazice
i na stalak svaku stavit
da se čude curice.
Slike male nacrtat ću
na bijelim ubrusima,
razne šale napisat ću
svud po njima.

Na karticu stavit ime
da će svaka odmah znati
gdje da sjedne,
a i s kime.
A kad gosti posjedaju,
nalit ću im čokoladu
i naduvkom ponuditi
družbu mladu.
Spremit ću im
za užinu
tortu finu,
jer je danas
svečan dan —
»kuharičin« rođendan.

Torta od čokolade

Zna se, kad je rođendan,
u domu je svečan dan,
pa mama za užinicu
spremi mnogu poslasticu.



I kad svečan dan se slavi,
torta se na stolu javi,
a svud oko tortice
lijepe, male svjećice.



Prebroj svijeće, pa mi javi — koje ljeto svečar slavi.



Sve prirediti:

10 dkg čokolade
10 dkg badema
10 dkg maslaca
10 dkg šećera
1 žumance
oblatni



Sitni radovi:

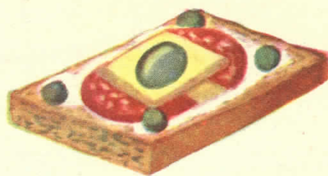
1. čokoladu izribati
2. bademe samljeti
3. maslac, šećer, žumance miješati
4. dodati čokoladu, miješati
5. dodati bademe, miješati
6. oblatne izrezati u obliku tortice
7. na oblatne mazati kremu
8. tortu premazati kremom.

Hoćeš li za užinu
sendviče servirati,
tada nemoj čokoladu
ni kakao dirati.
Nego spremi šipkov čaj,
što ga djeca vole,
osladi ga šećerom
kao i sve bowle.
Uza nj idu sendviči
i slatki i slani,
a iza njih tortica
i konfekti različni,
ali — izabrani.



Slani sendviči

Što je sendvič?
Tko to znao ne bi?
Sendvič prija
i meni i tebi.
To je hljepčić
sa malo maslaca,
jaja, šunke
a i krastavaca.
Dobar sendvič
zakuska je sjajna.
Napravit ga
nije više — tajna

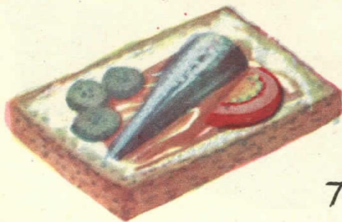






Sve prirediti: okrugli hljepčić
5 dkg maslaca
5 dkg šunke
1 kiseli krastavac
1 jaje

Sitni radovi:
1. skuhati jaje
2. razrezati hljepčiće
3. maslac namazati na hljepčiće
4. šunku izrezati
5. krastavac izrezati
6. jaje izrezati
7. slagati na hljepčiće šunku, krastavac i jaje.



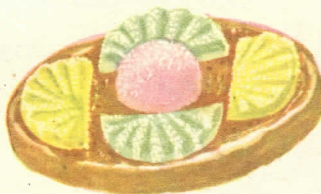
Pogledajte, sve to znam
prirediti sâma,
još će samo šipkov čaj
da nam skuha mama.
Postavit ću jela sva,
— a ima ih dosta,
i ponudit njima ja
svakog milog gosta.



Slatki sendviči

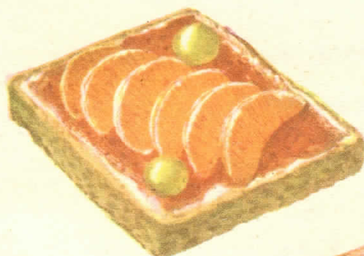
Svakomu je dobro znan
sendvič slan.
Al' da slatki još postoji,
u zakuske da se broji,
to još ipak ne zna svako.

A napravit ga je lako
i za sebe i za gosta.
Glavno da ih bude dosta
raznog kroja i oblika
ko što kaže ova slika!



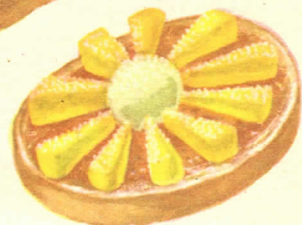
Sve prirediti : bijeli hljepčići
5 dkg maslaca
đem od naranče

Sitni radovi : 1. hljepčiće izrezati
2. maslac namazati na hljepčiće
3. staviti đem









Nema šale, iskušala sam sve recepte ove,
stare i nove, za moje bebe i curice male.
Sada znadem sve priredit i kraj toga dobro štedit.
U toj igri kuharice
vedro mi je bilo lice,
vesela sam uvijek bila
kad bih družbu
ugostila.



Al' svejedno
ne znam dosta
da počastim dragog gosta,
da priredim ručak nama
kad rođendan ima mama
il' kad tata nešto slavi
da mu jelo kći pripravi.
Šale nema, ozbiljnog sam odmah lica
kad se sjetim što sve sprema
prava, vješta — kuharica.

Još bih htjela
kuhat juhe i od mesa jela,
i variva i predjela,
pravu hranu
ko u restoranu.
I da skinem mami brigu,
proučit ću mudru knjigu.



»KUHARSTVO«
se ona zove
i recepte ima mnoge,
stare, nove, svakojake
za odrasle i za đake,
pa ću kuhat vedra lica,
bit ću — prava kuharica.
Ja vam velim:
skuhat sve ću što zaželim!


Kad postanem tako spretna,
bit ću jako, jako sretna,
jer ću mnogo toga znati
i svi će me poštovati.
Al' ja neću nikad stati
već ću učit, radit bolje
s mnogo mara – dobre volje.
Bit ću dobra djevojčica
i još bolja – kuharica!

